



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## NOHUTLU PIRASA

1 kg pırasa  
1 su bardağı nohut  
Zeytinyağı  
1 baş soğan  
2 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı salça

Nohutu bir gece önceden ıslatın. Ertesi gün suyunu süzüp, yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlama suyunu atın. Pırasaları ayıklayın, yıkayın ve dilimleyin.

Soğanı çentim zeytinyağında kavurun. Pembeleşince salçayı ilave edin. Pırasaları ve Nohutları ekleyin. Pırasaların üzerini bir parmak geçinceye kadar ılık su ilave edin. Tuzunu ekleyin. Kısık ateşte pırasalar yumuşayıncaya kadar pişirin.

Not: Bakliyatınızı haşlarken asla içine tuz atmayın, sertleşirler. Bakliyatın tazeliğinden çok emin değilseniz, akşamdan ıslattığınız suya bir tatlı kaşığı karbonat koyun. Ancak ıslatma suyunu süzüp yıkadıktan sonra taze su ile haşlayın.

